صح رمضانكم

Un Ramadan sucré

avec kiri

Personne ne peut y résister...

مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

Millefeuille aux fruits rouges

ميلفوي بالفواكه الحمراء

Ingrédients :

- 500 g de pâte feuilletée.
- 240 ml de crème pâtissière.
- 12 portions de kiri.
- 125 g de confiture aux fruits rouges de votre choix.
- 480 ml de crème chantilly.
- Sucre glace pour la garniture.

المكونات :

- 500 غ عجينة مورّقة.
- 240 ملل كريمة پاتسيير.
- 12 قطعة كيري.
- 125 غ مربّى فواكه حمراء من اختيارك.
- 480 ملل كريمة مخفوقة (شانتيي).
- سكر ناعم للتزيين.

Préparation :

Étalez la pâte feuilletée en rectangle et faites la cuire au four à 200°C pendant 15mn environ puis laissez la refroidir.

Mélangez la crème pâtissière avec les portions de kiri préalablement mixées et la confiture puis incorporez délicatement la crème chantilly.

Coupez la pâte cuite en 3 parties égales.

Étalez la crème sur la première couche puis recouvrez-la d'un second carré de pâte et renouvelez l'opération jusqu'à ce que vous ayez 3 couches.

Découpez des parts individuelles puis saupoudrez le dessus du millefeuille de sucre glace.

التحضيرة :

أبسطي العجينة المورقة على شكل مستطيل ثم أطهيها في الفرن على درجة حرارة 200° لمدة 15 دقيقة تقريبا ثم اتركيها تبرد.

إمزجي كريمة پاتيسيير و قطع كيري المخلطة سابقا على شكل كريمة مع المربى ثم اظيفي الكريمة المخفوقة و اخلطي بلطف.

قطعي العجينة المورقة إلى 3 طبقات متساوية.

ضعي كمية من الكريمة على الطبقة الأولى ثم غطيها بقطعة بسكويت أخرى و جددي العملية حتى تتحصلي على 3 طبقات.

قطعي المستطيل إلى قطع فردية وزينيها بالسكر الناعم.

kiri

مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

Mousse Kiri aux Pêches

موس كيري بالخوخ

Ingrédients :

- 60 g de sucre cristallisé.
- 08 portions de kiri.
- 01 feuille de gélatine ou 1 cuillère à café de gélatine en poudre.
- ½ cuillère à café de jus de citron.
- 240 ml de crème chantilly.
- 03 pêches.
- Quelques fraises pour la garniture.

المكونات :

- 60 غ سكر مسحوق.
- 08 قطع كيري.
- 01 ورقة جيلاتين أو ملعقة صغيرة جيلاتين بودرة.
- ½ ملعقة صغيرة عصير ليمون.
- 240 ملل كريمة مخفوقة (شانتيي).
- 03 حبات خوخ.
- فرولة للتزيين.

Préparation :

Faites ramollir les pêches dans de l'eau bouillante quelques instants.
Retirez-les, puis épluchez-les.
Retirez le noyau et découpez les pêches en tranches.
Mélangez les portions de kiri avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène puis ajoutez le jus de citron.
Incorporez la gélatine* fondue.
Disposez des tranches de pêches au fond d'un ramequin.
Remplissez la moitié du ramequin de mousse kiri.
Recouvrez d'une seconde couche de tranches de pêches.
Rajoutez la mousse kiri par-dessus.
Décorez avec la crème chantilly et la fraise.

* Préparation feuille de gélatine : Ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau (environ 5 min) puis la faire fondre dans un peu d'eau bouillante.

التحضيرة :

ضعي الخوخ في الماء المغلي لحظات قليلة.
أخرجيه من الماء، قشريه، ازيلي الأساسية و قطّعيه إلى شرائح.
أخلطي قطع كيري مع السكر على شكل كريمة وأضيفي عصير الليمون.
أضيفي الجيلاتين* ذائبة.
ضعي شرائح الخوخ في قالب ثم إملئيه بموس كيري حتى النصف.
ضعي طبقة ثانية من شرائح الخوخ وضعي على سطحها الموس كيري
زيني الموس بالكريمة المخفوقة و الفرولة.

* تحضير ورقة الجيلاتين : ضعي ورقة الجيلاتين في الماء (حوالي 5 دقائق)
ثم ذوبيها في قليل من الماء المغلي.

kiri®

SABRINA_M+ AHBAB-DZ
مطبخ الأحباب
منتدى الأحباب

Cheesecake aux fruits
تشيزكيك بالفواكه

Ingrédients :

- 150 g de biscuits.
- 90 g de beurre.
- 12 portions de kiri.
- 60 ml de lait.
- 65 g de sucre cristallisé.
- 02 feuilles de gélatine / 3 C.à S. gélatine en poudre.
- 120 ml de crème chantilly.
- ¼ cuillère à café de zeste de citron.
- Fruits de saison de votre choix.

المكونات :

- 150 غ بسكويت.
- 90 غ زبدة مذوبة.
- 12 قطعة كيري.
- 60 ملل حليب.
- 65 غ سكر.
- 02 اوراق جلاتين أو 3 ملاعق كبيرة بودرة الجيلاتين.
- 120 ملل كرمة مخفوقة (شانتيي).
- ¼ ملعقة صغيرة مبشور الليمون.
- فواكه موسمية من إختيارك.

Préparation :

Mixez finement les biscuits puis mélangez les avec le beurre ramolli.
Étalez le mélange dans un moule de 22 cm de diamètre.
Faites cuire au four pendant 5 minutes à 180°C puis laissez refroidir.
Mixez les portions de kiri avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, puis ajoutez le lait et le zeste de citron.
Incorporez la gélatine* fondue et enfin ajoutez la crème chantilly.
Versez la préparation sur le biscuit et remettez au réfrigérateur pendant 4 heures le temps que le gâteau prenne forme.
Décorez le cheesecake avec vos fruits de saison préférés.

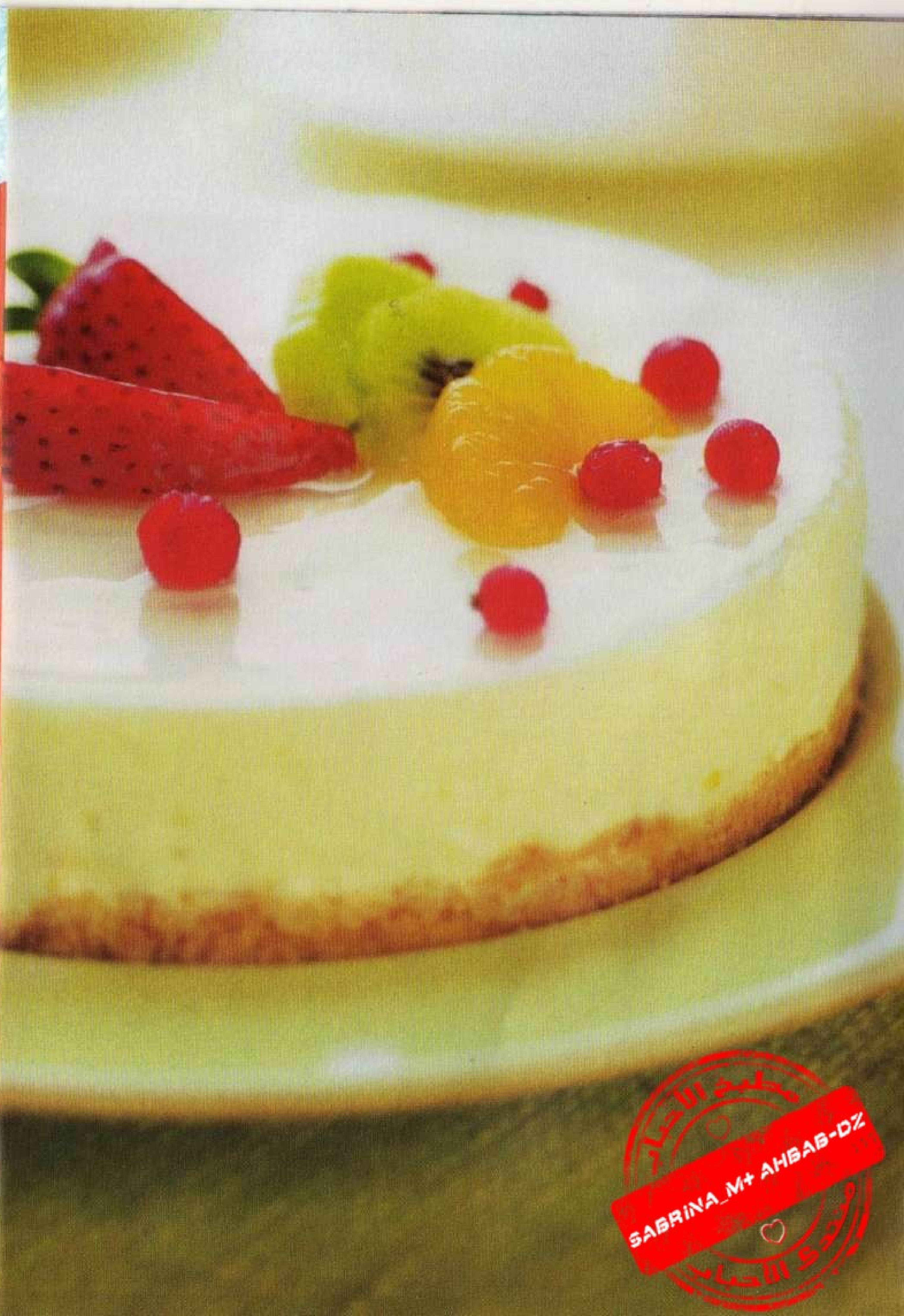
* Préparation feuille de gélatine : Ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau (environ 5min) puis la faire fondre dans un peu d'eau bouillante.

التحضيرة :

إرحي البسكويت ثم إمزجيه مع الزبدة المذوبة.
أفرغي الخليط في قالب بقطر 22 سم ثم ادخليه في الفرن لمدة 5 دقائق على درجة حرارة 180° ثم اتركيه يبرد.
أمزجي قطع كيري مع السكر على شكل كرمة. اظيفي الحليب و مبشور الليمون.
أضيفي الجلاتين * ذائبة و أخيراً الكرمة المخفوقة (شانتيي).
أفرغي هذا المزيج على البسكويت و أرجعيه للثلاجة لمدة 4 ساعات لكي يأخذ شكله النهائي.
زيني الشيزكيك بفواكهك الموسمية المفضلة.

*تحضير ورقة الجيلاتين : ضعي ورقة الجيلاتين في الماء (حوالي 5 دقائق) ثم ذوبيها في قليل من الماء المغلي.

kiri



SABRINA_M+ AHBAB-DZ

Ktayefs à la crème

قطايف بالكريمة

Ingrédients :

- 250 g de Ktayefs.
- 125 ml de beurre fondu.

Ingrédients pour la crème :

- 01 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger.
- 200 g de fraises découpées en fines tranches.
- 15 portions de kiri.
- 60 ml de crème fraîche.
- 02 cuillères à soupe de sucre.

Ingrédients pour le sirop :

- 480 ml d'eau.
- 240 g de sucre.
- 01 cuillère à café d'eau de fleurs d'oranger.
- 01 cuillère à café d'eau de rose.
- 01 cuillère à café de jus de citron.

المكونات :

- 250 غ قطايف.
- 125 مل زبدة مذوبة

مقادير الكريمة :

- ملعقة كبيرة ماء الزهر.
- 200 غ فرولة مقطعة إلى شرائح رقيقة.
- 15 قطعة كيري.
- 60 ملل قشدة طازجة.
- 02 ملعقة كبيرة سكر.

مقادير لشراب السكر :

- 480 ملل ماء.
- 240 غ سكر.
- 01 ملعقة صغيرة ماء الزهر.
- 01 ملعقة صغيرة ماء الورد.
- 01 ملعقة صغيرة عصير الليمون.

Préparation :

Faites fondre le beurre puis arrosez les Ktayefs.
Une fois le beurre bien absorbé, séparez les Ktayefs en 2 moitiés.
Disposez la 1ère moitié dans un moule beurré et faites cuire au four à 180° pendant 12 mn environ, jusqu'à l'obtention d'une couche dorée.
Retirez du four et laissez refroidir.
Faites cuire la 2ème partie de la même façon.
Mélangez la crème fraîche avec les portions de kiri, le sucre et la cuillère à soupe de fleurs d'oranger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
Disposez la 1ère couche de Ktayefs cuite sur un plat puis étalez la crème par-dessus.
Ajoutez les tranches de fraises et recouvrez le tout de la 2ème couche de Ktayefs.
Servez accompagné du sirop.

التحضيرة :

ذوبي الزبدة و ادهني بها القطايف ثم اتركيها تتشرب.
بعد ذلك، قسمي كمية القطايف إلى جزئين متساويين.
افرشي الكمية الأولى من القطايف على صينية مطلية بالزبدة و اطهيها في الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 12 دقيقة تقريبا حتى تتحصلي على سطح ذهبي.
اخرجيها و اتركيها تبرد. اعيدي نفس العملية مع كمية القطايف المتبقية.
إمزجي القشدة مع كيري و السكر و ملعقة كبيرة ماء الزهر حتى تتحصلي على مزيج متجانس. ضعي في طبق التقديم القسم الأول من القطايف و اطلي عليه الكريمة ثم رتبي فوقه شرائح الفرولة.
غطيه بالطبقة الثانية من القطايف.
قدميه مرفوق بشراب السكر.

kiri®

SABRINA_M+ AHBAB-DZ

Chocolat et crème de banane
شوكولاطة و كريمة الموز

Ingrédients :

- 20 biscuits au chocolat.
- 480 ml de crème chantilly.
- 03 bananes.
- 240 ml de sauce au chocolat.
- 15 portions de **kiri**.
- Quelques biscuits pour la garniture.

المكونات:

- 20 قطعة بسكويت بنكهة الشوكولاطة.
- 480 ملل كريمة مخفوقة (شانتيي).
- 03 حبات موز.
- 240 ملل صلصلة الشوكولاطة.
- 15 قطعة **كيري**
- بسكويت للتزيين.

Préparation :

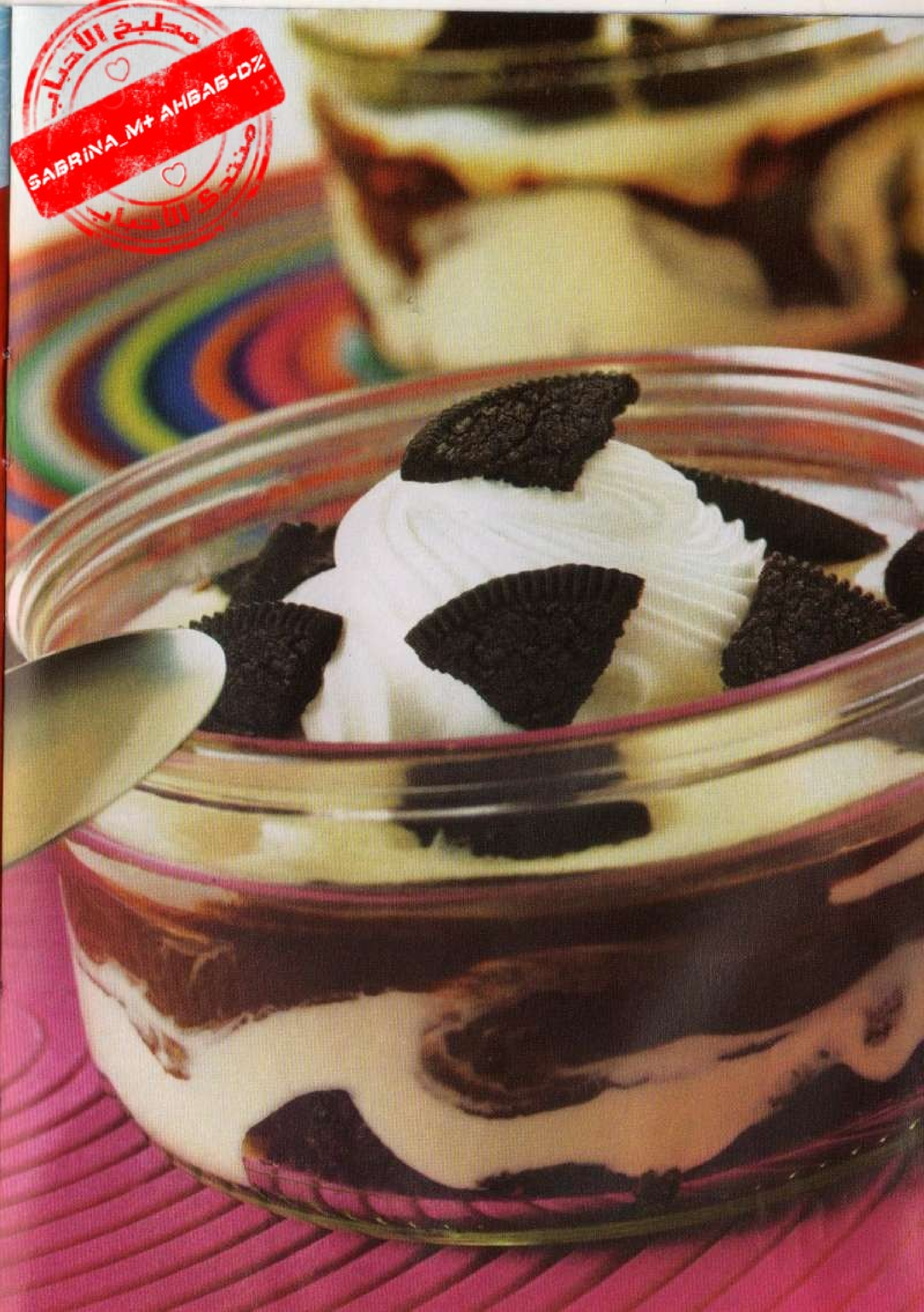
Mixez les portions de **kiri** avec les bananes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
Écrasez les biscuits grossièrement et remplissez en les ramequins jusqu'au quart.

Versez par-dessus la crème **kiri** à la banane. Ajoutez la sauce au chocolat et recouvrez le tout de crème chantilly.
Garnissez avec des morceaux de biscuits au chocolat et mettez le tout au frais pendant 03 heures.
Pour un rendu plus esthétique nous vous suggérons d'utiliser une poche à douille pour disposer la crème à la banane et la chantilly dans les ramequins.

تحضيرة :

إخلطي الموز و قطع **كيري** على شكل كريمة.
كسّري قطع البسكويت إلى قطع متوسطة و إملئي بها ربع 1/4 القوالب.
أسكبي عليها كريمة **كيري** بالموز ثمّ أضيفي صلصة الشوكولاطة.
غطي طبقة الشوكولاطة بالكريمة المخفوقة (شانتيي).
زينيها بقطع البسكويت و ضعي القوالب في الثلاجة لمدة 03 ساعات.
لمزيد من الجمالية نقترح عليك استخدام كيس المعجنات لوضع كريمة الموز و الكريمة المخفوقة في القوالب.

kiri



Tiramisu Kiri à la poire

تيراميسو كيري بالإجاص

Ingrédients :

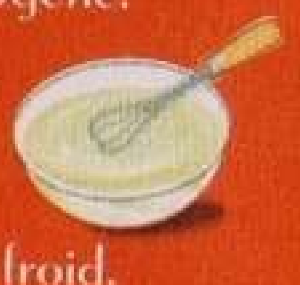
- 24 biscuits à la cuillère ou boudoirs.
- 01 tasse de café très fort.
- Poires au sirop.
- 24 portions de kiri.
- 480 ml de crème chantilly.
- 120 g de sucre glace.
- Pépites de chocolat.
- Cacao pour la garniture.

المكونات :

- 24 أصابع البسكويت.
- 01 كوب قهوة قاطعة.
- إجاص معلب.
- 24 قطعة كيري.
- 480 ملل كريمة مخفوقة (شانتيي).
- 120 غ سكر ناعم.
- حبيبات شوكولاطة.
- كاكاو للتزيين.

Préparation :

Mixez les portions de kiri et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
Incorporez la crème chantilly et les pépites de chocolat puis mélangez délicatement à la cuillère.



Découpez les poires en tanches.
Trempez un par un vos biscuits à la cuillère quelques secondes dans le café froid.
Déposez une couche de biscuits à la cuillère dans un ramequin.
Disposez par-dessus des tranches de poires.
Recouvrez de crème kiri et mettez au réfrigérateur pendant 3 heures.
Saupoudrez de cacao avant de servir.

تحضيرة :

اخلطي قطع كيري مع السكر حتى تتحصلي على مزيج متجانس.
أضيفي الكريمة المخفوقة و حبيبات الشوكولاطة و اخلطي بلطف بالملعقة.
قطعي الإجاص الى شرائح.
اغطسي اصابع البسكويت لبعض الثواني في القهوة الباردة ثم افرشي طبقة منها في القالب.
ضعي فوقه قطع الإجاص.
أضيفي كريمة كيري فوق شرائح الإجاص.
بردي القالب في الثلاجة لمدة 3 ساعات.
زيني التيراميسو ببودرة الكاكا و قبل تقديمه.

kiri®

SABRINA_M+ AHBAB-DZ

Cheesecake au chocolat et à l'orange
تشيزكيك بالشوكولاطة و البرتقال

Ingrédients :

- 250 g de biscuits au chocolat.
- 150 g de beurre ramolli.
- 20 portions de kiri.
- 120 g de sucre cristallisé.
- 02 feuilles de gélatine* ou 3 cuillères à soupe de gélatine en poudre.
- Zeste d'orange.
- 480 ml de crème chantilly.
- Copeaux de chocolat pour la garniture.

المكونات :

- 250 غ بسكويت بنكهة الشوكولاطة.
- 150 غ زبدة مذوّبة.
- 20 قطعة كيري.
- 120 غ سكر.
- 02 أوراق جيلاتين أو 3 ملاعق جيلاتين بودرة.
- مبشور البرتقال.
- 480 ملل كريمة مخفوقة (شانتيي).
- رقائق الشوكولاطة للتزيين.

Préparation :

Mixez finement les biscuits puis mélangez les avec le beurre ramolli.
Étalez le mélange dans un moule de 26 cm de diamètre.
Faites cuire au four pendant 5 minutes à 180°C puis laissez refroidir.

Préparation de la crème kiri :

Mixez les portions de kiri avec le sucre cristallisé jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Puis ajoutez la gélatine* fondue, la crème chantilly et le zeste d'orange et mélangez délicatement.
Versez le mélange sur le biscuit et mettez au frais pendant 4 heures.
Avant de servir, décorez votre cheesecake avec les copeaux de chocolat.

* Préparation feuille de gélatine : Ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau (environ 5 min) puis la faire fondre dans un peu d'eau bouillante.

تحضيرة :

ارحي البسكويت ثم اخلطيه مع الزبدة المذوّبة.
ضعي المزيج في قالب دائري بقطر 26 سم ثم ضعيه في الفرن لمدة 5 دقائق على درجة الحرارة °180 و اتركيه يبرد.

تحضير كريمة كيري :

اخلطي قطع كيري مع السكر المسحوق على شكل كريمة. أضيفي الجيلاتين* ذائبة، الكريمة المخفوقة و مبشور البرتقال و امزجي الكل حتى تتحصلي على مزيج متجانس.
اطلي الكريمة على البسكويت و ضعي القالب في الثلاجة لمدة 4 ساعات
قبل التقديم، زيني الشيزكايك برقائق الشوكولاطة.

*تحضير ورقة الجيلاتين : ضعي ورقة الجيلاتين في الماء (حوالي 5 دقائق) ثم ذوبيها في قليل من الماء المغلي.

kiri®

مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

صح رمضانكم

Format inédit

SABRINA_M+ AHBAB-DZ

Uniquement pendant le Ramadan, **kiri** lance le format 24 portions:

- Idéal pour réaliser plusieurs recettes.
- Offre un prix avantageux.

*Vos formats habituels 6 et 12 portions seront également disponibles.

مكتبة الطبخ - منتديات دكتور جوزاهي - Microsoft Internet Explorer

Fichier Edition Affichage Favoris Outils ?

Précédente Rechercher Favoris

Adresse http://drjoezahi.com/vb/forumdisplay.php?s=&f=100&page=1&pp=25&sort=lastpost&order=desc&daysprune=-1

7	1	01:08 2009-11-16 بواسطة هدى		كتاب لالة خاص بالدجاج sabnina2004
78	6	09:35 2009-11-15 بواسطة oumnadir		كتاب المملحات- ◄ نادية الجهري ► أم سامي
32	6	08:34 2009-11-15 بواسطة المنامية		كتاب مطبخ لالة للمعجنات zif76
98	14	07:50 2009-11-15 بواسطة oumnadir	☆☆☆☆☆	كتاب خاص بحلويات الجافة لسعيدة بن بريم (1 2) sabnina2004
393	46	01:54 2009-11-11 بواسطة هدى		كتاب المعجنات - حورية المطبخ (1 2 3 4 5) هدى
184	30	01:30 2009-11-11 بواسطة فطوووم1	☆☆☆☆☆	كتاب جديد لسميرة لتورتات (1 2 3 4) sabnina2004
117	22	12:52 2009-11-11 بواسطة هدى		كتاب Patisserie gourmande - خيرة باشا (1 2 3) هدى
35	[illegible]	[illegible] بواسطة oumnadir		كتاب القرنيات [illegible] sabnina2004
48	8	12:17 2009-11-11 بواسطة oumnadir		كتاب * patisserie facon grand mére * sabnina2004
534	65	[illegible]	☆☆☆☆☆	كتاب petits fours القرنيات الصغيرة للسيدة [illegible] (1 2 3 4 5 ... [illegible] الأخيرة) [illegible]
109	12	06:15 2009-11-10 بواسطة malk2005		[illegible] فن تزيين التورتات nayla
156	25	03:13 2009-11-10 بواسطة bachar2009		كتاب الوجبات السريعة (1 2 3) زهرة فلسطينية
151	27	02:49 2009-11-10 بواسطة sabnina2004	☆☆☆☆☆	كتاب مطبخ مامي الطاجين (1 2 3) sabnina2004
102	14	02:32 2009-11-10 بواسطة nesma		كتاب تقنيات تحضير الحلويات والبسكوت والكيك (1 2) المنامية

Internet

www.drjoezahi.com/vb
والمزيد من الكتب